

# News

Zusammengestellt von Jessica Heitz / Fotos: Ute Metzger, Anje Kirsch, Luxlait



## NEUERÖFFNUNG Bargello

Pünktlich zum Sommer eröffnet Laura Fontani ihre Eisdiele im Bahnhofsviertel. Das „Bargello“, benannt nach einem Stadtpalast in Florenz, zeichnet sich durch modernes Design und selbstgemachtes Milch- sowie Speiseeis aus. Die Italienerin stammt aus Florenz, wo auch das Eis erfunden wurde. Die Inhaberin der Eisdiele legt großen Wert auf Qualität und verwendet deshalb nur saisonale Früchte und Zutaten aus der Region. Im hinteren Teil des Ladens befindet sich das Atelier, in dem das Eis frisch zubereitet wird. Durch ein Fenster kann man dem Fachmann dabei zusehen.

**Bargello, 13-15, rue du Fort Elisabeth, L-1463 Luxemburg, Mo.-Sa. von 11 bis 20 Uhr, So. von 14-19 Uhr geöffnet.**

## VEGAN SOCIETY LUXEMBOURG „Eat'n Meet“

Die 5. Ausgabe des „Eat'n Meet“ der Vegan Society Luxembourg lockte über 250 Menschen aus dem In- und Ausland an und machte so den veganen Brunch zu einem der erfolgreichsten Europas. Das „Eat'n Meet“ fand kürzlich im Centre de Loisirs in Steinsel statt und bot vom veganem Rührei bis zur Joghurt-Torte alles an. Die Brunch-Serie wird von Naturata sowie der Biobäckerei Scott gesponsert und stand im Zeichen der „Lätz Step to Fairtrade“-Aktion. Weitere Infos unter [www.vegansociety.lu](http://www.vegansociety.lu)

## LUXLAIT Griechischer Joghurt

Wer sich den Urlaub auf den griechischen Inseln nicht leisten kann, holt sich das mediterrane Flair einfach nach Hause in Form eines Joghurts. Er wird nach griechischer Art hergestellt mit speziell ausgewählten Joghurtkulturen. Der griechische Joghurt schmeckt nicht nur pur einfach lecker, sondern kann auch in der Küche für Rezepte wie z. B. Tzatziki oder süße Desserts verwendet werden.

**Erhältlich ist das Produkt in den Varianten Natur und mit Honig.**



## { REVUE RESTOTIPP }

### Le Jardin Gourmand



Nach zehn Jahren im Café-Restaurant Cathédrale in Luxemburg-Stadt und weiteren elf im Café Klein in Frisingen, haben Sylvie und Didier Port nun das Riverside in Hesperingen übernommen. Der neue Name hält was er verspricht. Die klassische französische Küche des Chefs bietet eine große Auswahl an Speisen von Fisch bis Fleisch. Zu empfehlen ist das Filet de Boeuf mit Sauce nach Wahl. Das Fleisch ist auf den Punkt gegart und von höchster Qualität. Momentan bietet der Chef Spargeln in allen Varianten an. Mittags wird ein Tagesmenü serviert (12 Euro für ein Gericht, 16 für zwei Gerichte). Bei gutem Wetter wird das Essen auf der großen Terrasse serviert mit schönem Blick auf die Alzette.

**Le Jardin Gourmand, 432, route de Thionville, L-5886 Hesperingen, Tel. : 36 08 42, Mo.-Sa. 12-14 Uhr und 19-21.30 Uhr geöffnet, Sonntag abends geschlossen, [www.jardingourmand.lu](http://www.jardingourmand.lu)**